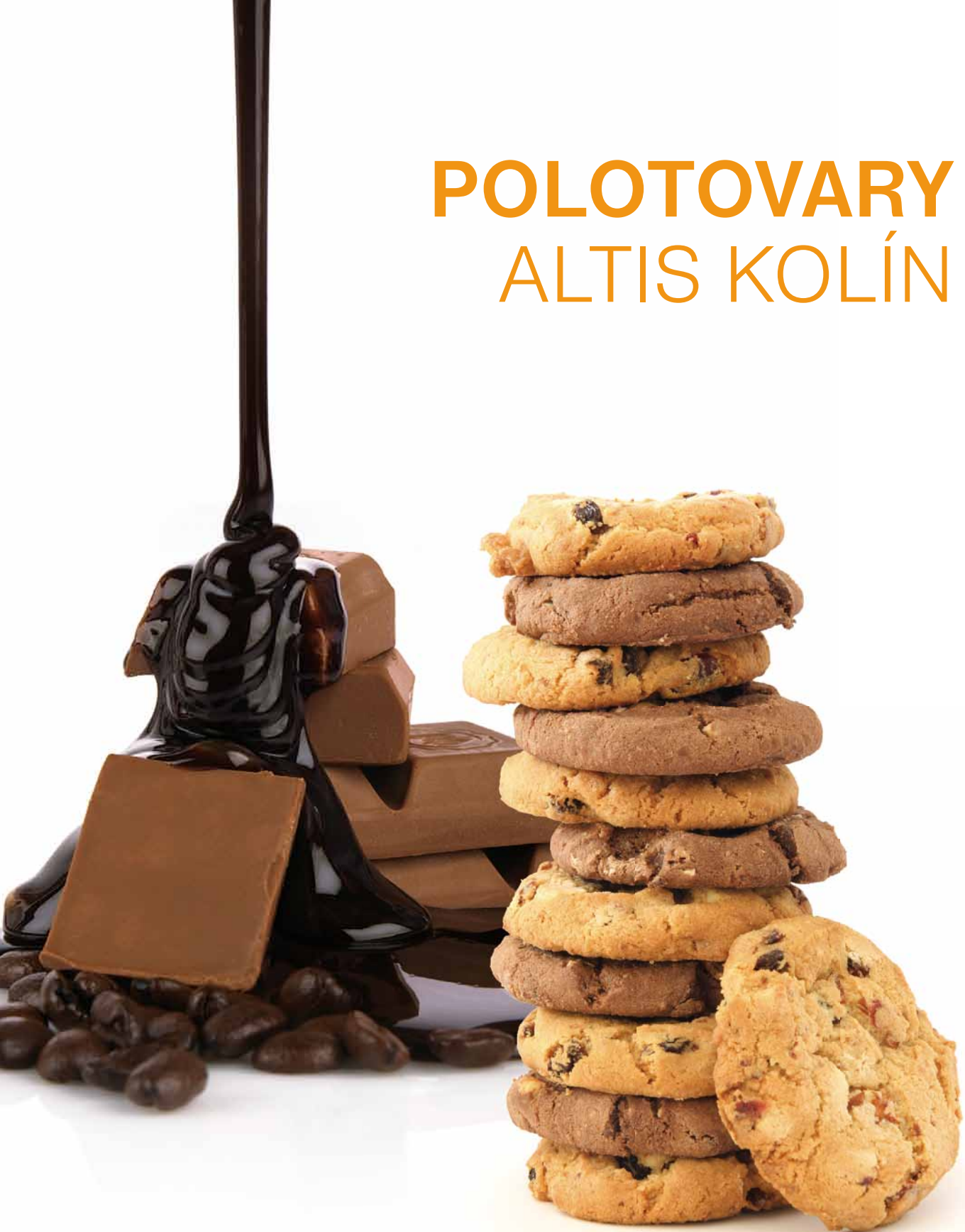


POLOTOVARY ALTIS KOLÍN



VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

každý špičkový potravinářský produkt potřebuje dvě věci: kvalitní vstupní suroviny a starostlivou péči při výrobě. Vy zcela jistě mistrně ovládáte výrobní proces a my si zase tróufáme tvrdit, že umíme nabídnout prvotřídní polotovary. Díky spojení našich surovin a vašeho výrobního umu se váš výrobek může stát předmětem touhy spotřebitele a opakovaných nákupů. Spokojenost a věrnost zákazníka je i naší metou, které se neustále snažíme dosáhnout.

Proto všem výrobkům, ať polotovarům nebo hotovým produktům, věnujeme v průběhu celého výrobního cyklu maximální pozornost. Od pečlivého výběru a kontroly nakupovaných surovin přes vlastní výrobní proces až po citlivou manipulaci a skladování zboží ve skladech s řízenou teplotou. Snahu všech zaměstnanců společnosti ALTIS Kolín o co nejvyšší kvalitu a bezpečnost vyráběných potravin dokazují také certifikáty HACCP a ISO 22000.

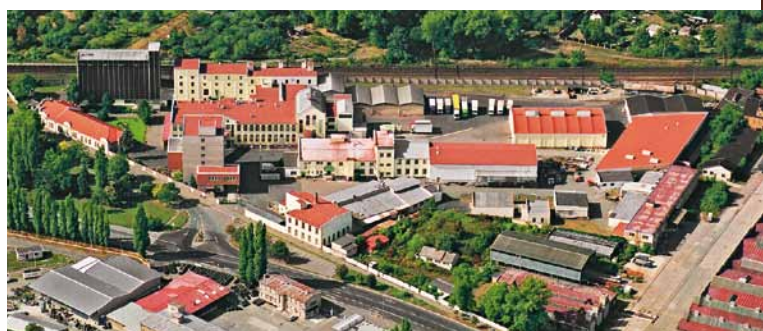
Polotovary pro další zpracování v nejrůznějších oborech potravinářského průmyslu se v závodě ALTIS Kolín zpracovávají už více než padesát let. Mezi tradiční položky patří sójové polotovary, například plnotučné sójové mouky vyrábíme jako jediní v České republice. V naší nabídce však najdete také širokou paletu plev, moderních náplňových krémů a řadu dezertních hmot nebo pražené jádroviny.

Dlouholeté tradici výroby polotovarů odpovídá nejen širší sortimentu, ale také náš individuální přístup k vám, konkrétnímu zákazníkovi. Víme, že vaše výrobní postupy a technologie vyžadují unikátní přístup, a jsme na něj připraveni. Zvládáme individuální vývoj polotovarů šitých na míru vašim potřebám.

Budeme potěšeni, pokud se stanete naším věrným zákazníkem.



Ing. Lubomír Křivák
generální ředitel ALTIS Kolín s.r.o.



SÓJOVÉ POLOTOVARY

Se sójou máme bohaté zkušenosti a můžeme ji vřele doporučit k dalšímu použití. Ceněná luštěnina má doslova univerzální použití a oblíbili si ji pekaři, cukráři i výrobci cukrovinek nebo müsli tyčinek. Sójové polotovary dokáží vašim produktům zvýšit přidanou hodnotu, zlepšit nutriční hodnoty a také zlevnit výrobu.

- **čištěné sójové boby**
- **plnotučné sójové mouky**
- **sójové vločky**
- **pražené sójové drtě**
- **pražené sójové oříšky (přírodní, solené)**

Pracujeme výhradně s geneticky nemodifikovanými sójovými boby. Pečlivě vybraný druh sóji zpracováváme na vysoce kvalitní plnotučné sójové mouky, vločky nebo krupici, ale také drtě nebo pražené oříšky. To vše pod přísnou vnitřní i vnější kontrolou.

Se sójou pracujeme už od 60. let minulého století a k dispozici máme největší kapacitu na zpracování sójových bobů ve střední Evropě.

Pekaři, cukráři, oplatkáři

Použití sóji = razantní zlepšení nutričních hodnot

- Sójová mouka do těsta na rohlíky, housky apod. (max. 10%)
- Sójová mouka při výrobě oplatek, oplatkových náplní a sušenek
- Vločky, drtě a krupice jako posyp (náhrada ořechů s vysokým obsahem tuku)

GMO Free
Bezlepkové
Enzymaticky inaktivní



Individuálně nastavené zpracování: vyhovíme vašim požadavkům a sóju zpracujeme přesně podle vašich představ (hrubost, pražení, mísení atd.).

Sójové polotovary jsou dodávány v papírových pytlích o hmotnosti 15, 20 nebo 25 kg.

Cukrovinky a zdravá výživa

- Sójové vločky pro zlehčení těsta (zdravější ekvivalent ovesných vloček, zvýšení obsahu proteinů)
- Drtě a krupice na posyp (náhrada ořechů s vysokým obsahem tuku)
- Výroba müsli tyčinek

Zázračná sója

Sója, která patří k nejstarším kulturním plodinám na světě, bývá nazývána zázračnou rostlinou, plodinou budoucnosti a dokonce lékařským zázrakem. Pěstovali ji v Číně již před 4 000 lety a pro své vynikající nutriční vlastnosti je vysoce hodnocena i dnes. Sója obsahuje nejvíce plnohodnotných bílkovin ze všech plodin, kolem 35%. Jeden kg sóji tak odpovídá asi 2,5 kg telecího masa nebo 8 litrům kravského mléka.

Odborníci na výživu sóju dále oceňují pro vysoký obsah vitamínů, minerálních látek, lecitinu, flavonoidů i vlákniny.

Má jen poloviční obsah tuků oproti klasickým jádrovinám a neobsahuje cholesterol ani lepek. Například pražené sójové oříšky jsou díky tomu vynikající náhradou nezdravých tučných arašídů.

Sója se v minulém století stala také objektem zkoumání vědců a lékařů, kteří ji označili za rostlinný zázrak. Pomáhá snižovat hladinu cholesterolu v krvi, je prevencí proti cévním onemocněním a prokázány byly také její účinky proti výskytu rakoviny a diabetu.



POLEVY

Jen těžko by si dnes spotřebitelé dokázali představit své oblíbené pečivo, sušenky či cukrovinky bez kakaových součástí. Polevy z nejkvalitnějších surovin dodají výrobku tu správnou chuť, vůni a vzhled.

- **cukrářské polevy tmavé (klasik, exkluzive)**
- **cukrářské polevy mléčné**
- **čokoládové polevy máčecí**
- **zmrzlinářské polevy**
- **speciální aromatizované polevy**
- **dia polevy (s fruktózou nebo s maltitolem)**

Naše polevy vyrábíme s maximální péčí a nabízíme vám je v nepřeberném množství variant. Klasické cukrářské polevy liší se obsahem kakaových součástí a tuku, polevy na zmrzliny, ale také polevy bez cukru, vhodné na výrobky pro diabetiky a lidi s nadváhou. Moderní, zdravé a vhodné pro vaši výrobu.

Při výrobě polev používáme speciální tuky, které dokonale nahrazují kakaové máslo. Moderní průmyslově neztužené rostlinné tuky jsou bez trans-mastných kyselin (TFA). Díky vhodnému složení nevyžadují naše polevy temperaci, což výrazně usnadňuje jejich použití.

Vy jako zpracovatelé, ale i koneční konzumenti ocení charakteristickou čokoládovou vůni, barvu i lesk polevy, její přilnavost, pružnost i snadné krájení.

Poleva na přání: k dispozici máme širokou škálu polev, ale konkrétní recepturu můžeme zcela přizpůsobit vašim aplikacím a technologiím (viskozita, jemnost, obsah kakaových součástí atd.).

Polevy jsou dodávány ve formě dobře rozpustných tabulek nebo zlomků, balených v papírových pytlích po 15 kg.

Pekaři, cukráři, oplatkáři

Cukrářské polevy na dekoraci a máčení

Použití při výrobě perníků a oplatek

Máčené želé

Slané tyčinky

Cukrovinky

Máčené a polomáčené tyčinky, sušenky, bonboniéry

NÁPLŇOVÉ KRÉMY

Náplňové krémy již dávno nejsou jen doménou zákusků a dortů, ale staly se nedílnou součástí pekařských výrobků, oplatek, trubiček a dokonce i cereálních produktů. Krémy vyráběné v ALTISu jsou charakteristické lahodnou chutí i vůní, jemností a perfektní roztíratelností.

- **náplně kakaové, čokoládové**
- **náplně kávové**
- **náplně lískooříškové, arašídové**
- **náplně aromatizované**
- **termostabilní náplně THERMO lískooříškové, karamelové, arašídové**
- **náplně kakaové a lískooříškové s fruktózou a bez přidaného cukru**

Můžete vybírat z široké škály kvalitních náplňových krémů s různým obsahem jaderovin, s rozdílnou příchutí, ale i dalšími vlastnostmi (roztíratelnost atd.). Pro výrobce oblíbeného jemného pečiva, jako jsou například croissanty, máme připraveny speciální termostabilní náplně, které při pečení nevytékají z korpusu. Moderním výživovým trendům odpovídají náplňové krémy v dia variantě, to znamená s použitím sladidel vhodných pro diabetiky.

Náplňový krém speciálně pro váš produkt: konkrétní recepturu přizpůsobíme specifikám vašeho výrobku a technologii (příchuť, složení, viskozita, termostabilita atd.).

Náplňové krémy jsou dodávány v plastových nádobách o obsahu od 5 do 15 kg.

Pekaři, cukráři, oplatkáři

Náplně do dortů a zákusků

Náplně do pečiva, perníků a tyčinek

Cukrovinky a zdravá výživa

Dezertní bonbony

Náplně do extrudovaných polštářků

DEZERTNÍ HMOTY

Lahodnou hořkomandlovou chuť dodá vašim plněným dezertním bonbonům kvalitní marcipánová náplň. V kombinaci marcipánové hmoty s čokoládovou polevou vzniká chuťově jedinečná bonboniéra. V ALTISu vyráběné dezertní hmoty nacházejí uplatnění také ve výrobě marcipánových doplňků a různých specialit.

Podle Vašeho přání je možné marcipán přibarvit či modifikovat jeho typickou chuť a vůni.

- **hmoty mandlopersipánové**
- **hmoty persiánové**
- **hmoty sojapánové**

Cukráři

Náplně do dezertních bonbonů

Cukrovinky

Dezertní bonbony

Bonboniéry

Tyčinky

DALŠÍ POLOTOVARY

Díky technologickému vybavení jsme schopni nabídnout vám řadu dalších polotovarů k uplatnění v potravinářské výrobě.

Trvalou součástí naší práce zůstává pečlivý výběr surovin a precizní zpracování.

Záleží jen na vás, jak budou polotovary přizpůsobeny vašim potřebám.

■ **pražené jádroviny včetně vámi požadovaných drtí**

- lísková jádra
- arašidy
- dýňová semínka
- mandle
- sója

■ **cukr pálený – kulér (roztok 73–84 %)**

■ **kávévé pasty s různým obsahem tuku**

■ **měkký griliáš lískooříškový**

■ **dražované jádroviny**

■ **pražená káva Robusta**



WWW.ALTISKOLIN.CZ



ALTIS Kolín s.r.o.
Ovčárecká 305, 280 28 Kolín
Česká republika

tel.: +420 321 742 411
fax: +420 321 723 440
e-mail: info@altiskolin.cz

